


Hafer-Joghurt-Brot

Leckeres Vollkorn-Brot aus Haferflocken, Joghurt, Ei, Backpulver und Natron.

etwa 20 Scheiben

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

450 g kernige Haferflocken

150 g zarte Haferflocken

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 gestr. TL Dr. Oetker Natron

1 ½ TL Salz

1 EL Zucker

500 g Joghurt

1 Ei (Größe M)

Zum Wälzen:

50 g kernige Haferflocken

Wie backe ich ein Hafer-Joghurt-Brot?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Teig zubereiten:

Kernige Haferflocken, z. B. in einem elektrischen Zerkleinerer fein mahlen. Hafermehl, zarte Haferflocken, Backin, Natron, Salz und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Joghurt und Ei hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verkneten.



3 Wälzen:

Kernige Haferflocken auf die Arbeitsfläche geben. Den Teig darin zu einem etwa 25 cm langen, runden Laib formen, auf das Backblech geben und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Das Brot auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Typisch für dieses Brot ist, dass es kompakt ist und beim Schneiden etwas bröselt.
- Sehr lecker schmecken Butter, roher oder geräucherter Schinken und Käse zum Brot.
- Statt die Haferflocken zu mahlen, können Sie für den Teig auch ein fertiges Hafermehl einsetzen.
- Das Brot ist einfriergeeignet.

